Artikel vom 01.08.2023 · Ausgedruckt am 28.11.2026, 09:23 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/giotto-beeren-torte

Giotto-Beeren-Torte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 12 bis 16 Stücke):
200 g Vollkornkekse,
100 g Butter,
5 Stangen Giotto (á 9 Kugeln),
250 g Beeren (TK oder frisch),
150 ml Himbeersirup,
2 EL Speisestärke,
400 g Frischkäse,
500 g Magerquark,
170 g Puderzucker,
Abrieb und Saft von ½ Bio-Zitrone,
8 TL San-apart,
400 ml Schlagsahne,
1 Vanillezucker.
Außerdem:
frische Beeren zum Verzieren

Zubereitung:
Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Kekse und 27 Giotto-Kugeln für

den Boden mit einem Mixer zerkleinern. Die Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in die Form geben. Die Brösel mit einem Löffel gleichmäßig verteilen und festdrücken. Für mindestens 30 Minuten kaltstellen. Für den Beerenbelag die geputzten Beeren mit der Speisestärke und dem Sirup in einen Topf geben und pürieren. Anschließend kurz aufkochen und circa 10 Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Frischkäse, Magerquark, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb mit 4 TL San-apart verrühren. Die Sahne mit weiteren 4 TL San-apart steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Hälfte der Quarkmasse auf den Keksboden verteilen. Danach etwa zwei Drittel der pürierten Beeren darauf geben. 9 Kugeln Giotto halbieren und auf den Beerenbelag geben. Danach die restliche Quarkmasse in die Form geben und glatt streichen. Mit der übrigen Beerenmasse, den verbliebenen Giotto-Kugeln und den frischen Beeren dekorieren und vor dem Servieren für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Julia Ernsting